- Para obtener los mejores resultados, no introduzca más de 1500 ml (fig.5)
- Puede ser necesario a veces interrumpir el batido para eliminar partículas que hayan quedado pegadas en la jarra. Utilice para ello una espátula que no raye.
- Corte la carne y demás alimentos sólidos en trocitos antes de introducirlos en el vaso.
- Para conseguir buenos resultados con ingredientes duros, introduzca en la jarra una serie de trozos pequeños, en lugar de hacerlo con una gran cantidad de una vez
- Introduzca un solo cubo de hielo por vez
- Si el batido no se realiza con rapidez, detenga la licuadora y utilice varias veces el botón "PULSE" para realizar impulsos o también intente agitar los ingredientes con una espátula (¡¡no mientras la licuadora se encuentre en marcha!!) o reduzca el contenido de la jarra

LIMPIEZA

Desmonte la jarra y el soporte con las cuchillas después de cada empleo y lave todo con agua jabonosa enjuagando luego con agua limpia. No ponga la jarra en el lava-vajillas. La carcasa del motor puede limpiarse con un paño húmedo. La limpieza se hace mejor inmediatamente después de haber utilizado el aparato.

VASO PICADOR

Importante : nunca lo ponga a funcionar vacío, nunca coloque líquidos en el recipiente.
Para picar carne, verduras, queso, chocolate, pan, galletitas, etc. . No cortará ningún item a pedazos con medida.

USO DEL VASO PICADOR

- Coloque los ingredientes en el recipiente.
- Carne, pan, tostadas, chocolate, los cuales deben ser previamente trozados en pequeños pedazos.
  No llenar mas de 2/3 de la capacidad.
- Asegúrese de que la tapa del molinillo esté correctamente ajustada antes de iniciar el encendido.
- Dependiendo del grado de fineza deseado, se requerirá un tiempo de funcionamiento de entre 15 a 20 segundos.

USO COMO VASO RALLADOR

- Importante : nunca lo haga funcionar en vacío ni coloque líquidos en el recipiente.
- Los quesos parmesanos y otras variedades (excepto los quesos cremosos) pueden ser rallados finamente o en forma más gruesa en solo segundos.

USO DEL VASO RALLADOR

- Corte el queso en trozos pequeños y colóquelos en el recipiente. No llene más de 2/3 de la capacidad.
- Coloque nuevamente la cubierta y asegúrese de que quede bien cerrada antes de empezar a dar pulsos con el rallador por unos 10 segundos. La fineza del rallado dependerá del material, del tiempo de rallado, etc.

Respalda y Garantiza

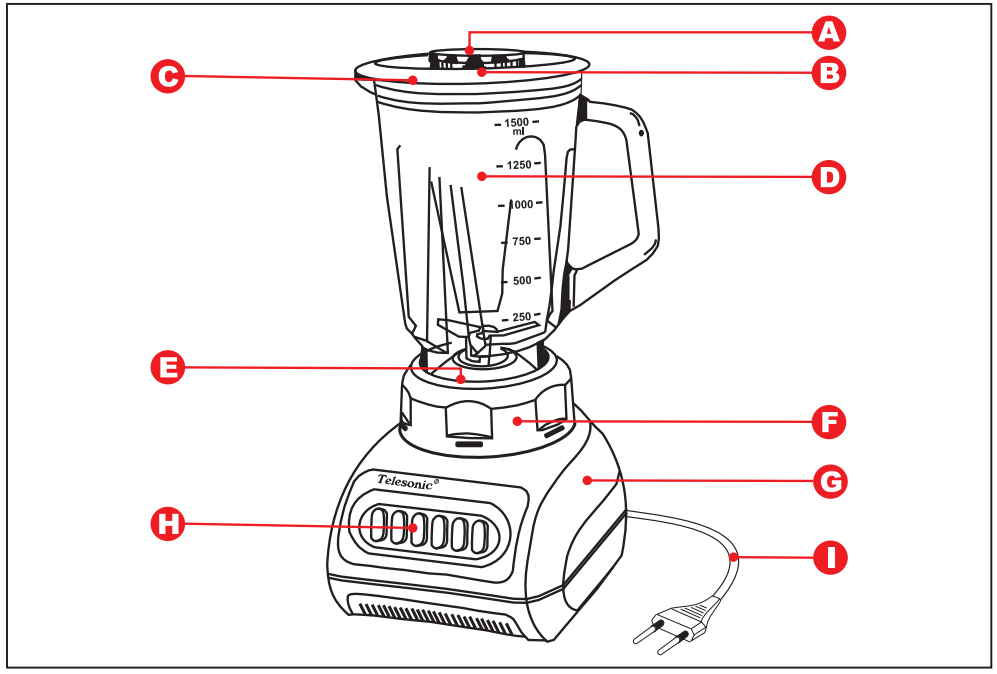
ELECTROFONIA s.r.l.
Web : http://www.electrofonia.com
Hocquart 1621 – Montevideo/Uruguay
Tel. : (598-2) 9244646

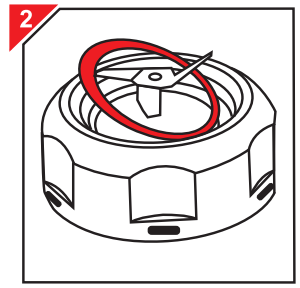
Telesonic®

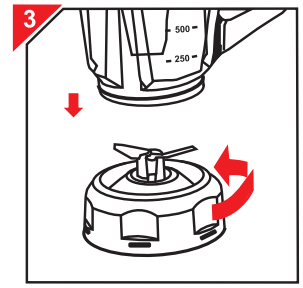
LICUADORA CON VASO PICADOR

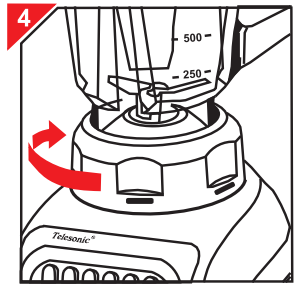
Mod. : LI-2010

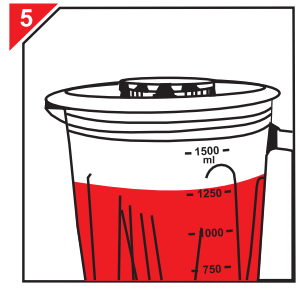
Manual del Usuario

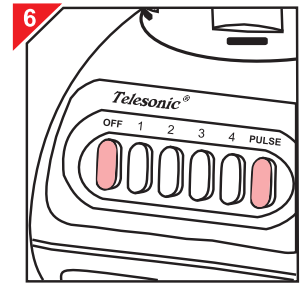












IMPORTANTE

- Antes de conectarla a la red eléctrica asegúrese de que :
  - la jarra está montada por completo
  - el selector de velocidades está en “off” (apagado)
  - la tensión especificada en la parte inferior se corresponde con la existente en el local
  - no ponga en marcha la licuadora nunca sin tener la jarra bien colocada
  - no deje las cuchillas al alcance de los niños
- Cuando el motor esté en marcha :
  - no ponga ni quite la jarra
  - no introduzca objetos en ella
  - no introduzca la mano
  - Luego de haber utilizado la licuadora, desconecte el cable de alimentación

GENERALIDADES

A - Tapón : Pueden introducirse ingredientes líquidos (p.ej. aceite para preparar mayonesa) por el orificio del tapón (fig. 1)
B - Abertura de la tapa : Puede utilizarse para agregar ingredientes estando el motor en marcha (p.ej. cubitos de hielo). Para ello quite el tapón girando en sentido antihorario.
C - Tapa : Ponga siempre la tapa de modo que quede bien segura antes de usar la licuadora. (Gírela en sentido horario asegurándose que quede bien cerrada)
D - Jarra : Después de haber usado la licuadora, quite siempre la jarra llena con su soporte de la base de la licuadora.
E - Aro de goma hermético
F - Soporte de la jarra y cuchillas
G - Alojamiento del motor
H - Selector de velocidades
I - Cable de alimentación

MONTAJE

- Coloque el aro de goma E en el borde del soporte con las cuchillas F (fig. 2)
- Coloque la jarra D en el soporte F haciéndola girar en sentido horario hasta ajustar (fig. 3)
- Instale la jarra con el soporte y las cuchillas sobre la base con el motor G, haga girar hasta que encajen bien (fig. 4)
  (NOTA : no desmonte la jarra llena sin el soporte con las cuchillas)
- Coloque la tapa de la jarra C girando en sentido horario hasta que quede bien ajustada

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD (fig. 6)

Seleccione la velocidad adecuada de la licuadora pulsando el botón correspondiente desde “off” hacia la derecha para las velocidades mínima, media, rápida y máxima sucesivamente. En el extremo derecho se encuentra el botón “PULSE” que permite realizar pulsos a velocidad máxima, este botón no queda trancado.

Velocidades recomendadas
- Mínima : se utiliza para bebidas (máx. 80°C)
- Media : es también para líquidos y para preparar ingredientes sólidos, tales como batidos, tortitas (batido ligero) y tortillas.
- Rápida y Máxima : es para carne y alimentos sólidos tales como queso, coco, chauchas, nueces y cubos de hielo
- Impulso : es para ingredientes que necesitan un funcionamiento intermitente o un batido muy corto con la máxima velocidad

RECOMENDACIONES

Utilice la licuadora siempre con la tapa colocada